Без проблем

УКРАШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ ПРОСТЫМ НОЖОМ

Серия «Без проблем»

С. Д. ЧЕРНОМУРОВА

УКРАШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ ПРОСТЫМ НОЖОМ

Ростов-на-Дону
«Феникс»
2005

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА ИЗ ПОМИДОРОВ

Помидоры являются ценным пищевым продуктом, богаты углеводами, витаминами, органическими кислотами, минеральными солями, сахаром, имеют приятный, нежный вкус.

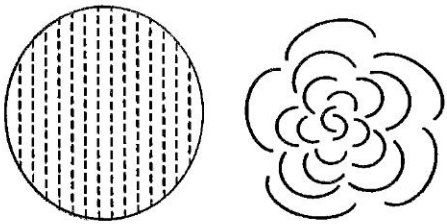
Для нарезки отбирают спелые, плотные помидоры красного, желтого, розового цвета, круглой и удлиненной формы.

Из помидоров вырезают различные цветы, геометрические фигуры, которыми украшают холодные блюда и закуски, кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, а также их подают как самостоятельное блюдо.

Нарезают украшения непосредственно перед подачей блюд. Ножи должны быть из нержавеющей стали для предотвращения окисления.

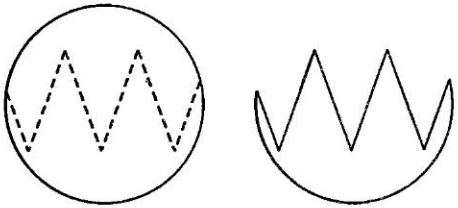
СОСТАВНАЯ РОЗА ИЗ ПОМИДОРОВ

1. Отбираем плотные, спелые помидоры.
2. Разрезаем помидор тонкими кружочками, начиная от края овоща.
3. Крайние, самые маленькие кружочки укладываем навстречу друг другу, затем вокруг располагаем остальные кружочки.
4. Уложенные кружочки, придерживая руками с обеих сторон, переносим на блюдо, расправляем, придавая форму розы.
5. Вокруг розы укладываем зелень или огурцы, фигурно нарезанные всером.
6. Если составная роза подается как самостоятельное блюдо (салат из помидоров и огурцов), то ее сверху поливают салатной заправкой или отдельно подают сметану, майонез.



ЗВЕЗДОЧКИ ИЗ ПОМИДОРОВ

1. По середине помидора производим треугольные глубокие надрезы, не дорезая до основания 0,5–0,8 см.
2. Разделяем помидор по срезу на две части и получаем верхнюю и нижнюю звездочки.
3. Украшаем различные блюда, добавляя зелень и другие овощи.

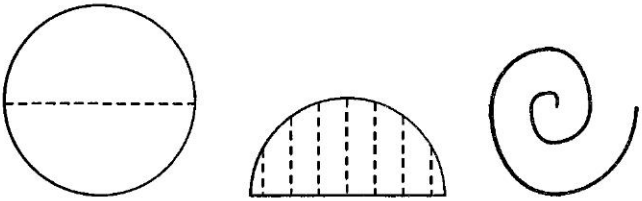


ЦВЕТОЧНАЯ «ФАНТАЗИЯ»

1-й способ

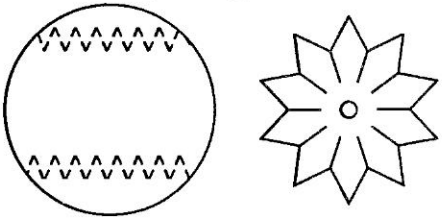
1. Спелый овальный (сливка) помидор разрезаем пополам.
2. Каждую половинку нарезаем поперек тонкими пластинками.
3. Разворачиваем веером полученную заготовку в виде удлиненного цветка, в середину которого вставляем тычинку из лука или отварного яйца.

Украшаем салаты, холодные закуски, можно подать как самостоятельное блюдо — салат из помидоров, заправив салатной заправкой, или отдельно подать сметану, можно майонез.



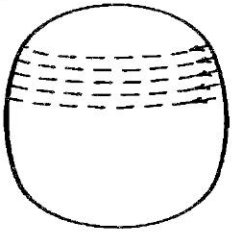
2-й способ

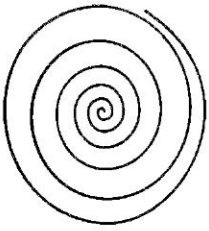
1. Плотный, спелый помидор в верхней и нижней части разрезаем треугольным рисунком.
2. Отделяем вырезанные части сверху и снизу и укладываем мякотью вниз. В середину вставляем ромашку из отварного яйца, добавляем зелень.
3. Из остальной части помидора вырезаем кружочки или геометрические фигуры.



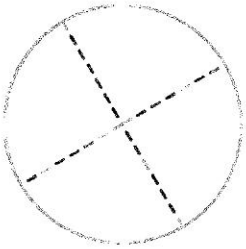
СПИРАЛЕВИДНЫЙ ЦВЕТОК ИЗ ПОМИДОРА

1. Отбираем плотный, спелый, удлиненный помидор (сливку).
2. Начиная с верхней части, наклоняя нож примерно под углом 45°, срезаем тонким слоем, захватывая мякоть.
3. Полученную спираль укладываем в виде розочки и переносим на блюда и закуски, дополняя зелень.



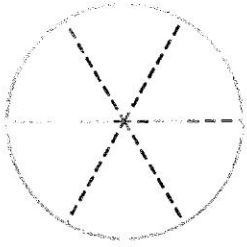


ТЮЛЬПАН ИЗ ЧЕТЫРЕХ ЛЕПЕСТКОВ



1. Отбираем плотные, удлиненные, разного цвета помидоры.
2. Надрезаем осторожно помидор сверху на 4 части, не дорезая до основания 0,5–0,8 см и не разрезая мякоть.
3. Полученные лепестки отделяем от мякоти.
4. Полученными цветами украшаем приготовленные блюда с добавлением листьев, вырезанных из пера зеленого лука.

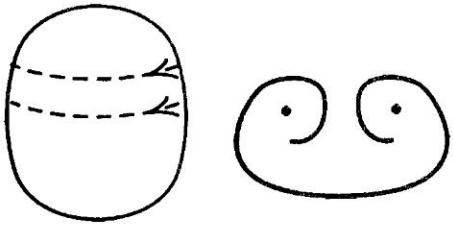
ТЮЛЬПАН МНОГОЛЕПЕСТКОВЫЙ



1. Отбираем плотный спелый помидор.
2. Сверху разрезаем помидор на несколько частей, не дорезая до его основания 0,5–0,8 см.
3. Отделяем полученные отрезки-листочки от мякоти помидора и слегка отгибаем в сторону (раскрываем цветок).
4. Укладываем на блюдо, дополняем зелень и фигурно нарезанный болгарский перец.

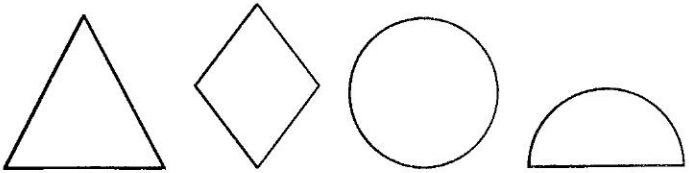
КОЛОКОЛЬЧИКИ

1. Плотный, лучше удлиненный помидор (сливку) нарезаем сверху под углом 45° в виде спирали.
2. Полученную спираль укладываем в виде колокольчиков.
3. Середину украшаем зеленым горошком или другими продуктами.



ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ФИГУРКИ ИЗ ПОМИДОР

Укладываем фигурки вокруг приготовленных блюд различным рисунком, учитывая цветную гамму.



Треугольник *Ромб* *Круг* *Полукруг*

БЛЮДА ИЗ ПОМИДОРОВ

Помидоры натуральные

Плотные помидоры различной формы и цвета моют и нарезают треугольными надрезами на две половинки-звездочки, укладывают на мелкие тарелки, дополняют зелень.

Салат из свежих помидоров

Плотные помидоры моют, удаляют плодоножку и нарезают кружочками или дольками. Добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, зелень укропа или петрушки и заправляют салатной заправкой, сметаной или майонезом.

Помидоры жареные

Плотные помидоры моют, разрезают пополам, посыпают солью, перцем, укладывают вниз на сковородку с раскаленным жиром и обжаривают с двух сторон до готовности, посыпая зеленью.

Подают со сметаной, майонезом.

Помидоры фаршированные

Спелые помидоры моют, срезают нижнюю часть со стороны плодоножки, удаляют ложкой мякоть, солят, перчат и наполняют любым фаршем. Подают со сметаной, майонезом.

Для острого вкуса в сметану, майонез можно добавить растертый чеснок или тертый хрен.

Для фарша используют: салаты из зеленого лука, мясной или грибной салат, и т. п.

Салат из зеленых помидоров

4 кг зеленых помидоров нарезают дольками, 200 г болгарского перца и 2–3 шт. горького, 200 г моркови, 1 головку чеснока измельчают на мясорубке. Добавляют мелко рубленую зелень. Заправляют полученную массу одним стаканом растительного масла (200 г), сахаром (100 г), уксусом 6 % (150 г), 3 ст. ложками соли с небольшой горкой. Все перемешивают, оставляют на сутки при комнатной температуре, затем ставят в холод.

Смешанные салаты (витаминные)

Готовят с добавлением мелко нарезанных лука, огурцов, моркови, листьев салата, яблок, сельдерея, отварного яйца и др. Помидоры нарезают дольками. Все продукты смешивают, добавляют сметану (майонез, салатную заправку), укладывают в вазочки и украшают фигурно вырезанными помидорами и веточками зелени.

НА ЗАМЕТКУ

- Спелые помидоры нарезают острым ножом, чтобы не вытекал сок.
- Салат нарезают и заправляют непосредственно перед подачей.
- Нарезают помидоры ножом из нержавеющей стали.
- Салаты готовят из охлажденных продуктов.
- Майонез можно заменить сметаной, смешанной с растертым желтком крутого яйца и 1 ч. ложкой горчицы.
- Овощи для салатов варят в подсоленной воде, затем обливают холодной водой и очищают, хранят до использования в холодильнике.
- В салаты из мяса и рыбы лучше добавлять маринованные овощи.
- Кожицу с помидора можно легко снять, ошпарив кипятком.
- Сваренный из помидор томат сверху заливают небольшим количеством растительного масла для предохранения от плесени.
- Форма нарезки овощей должна соответствовать основному продукту.

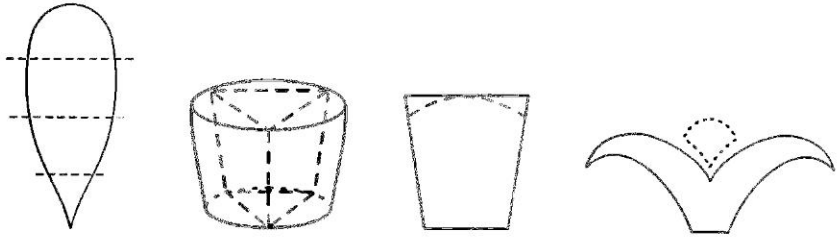
ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА ИЗ РЕДЬКИ И РЕДИСА

Редька является ценным древнейшим корнеплодом. Она возбуждает аппетит, обладает большими вкусовыми достоинствами, благотворно действует на пищеварение. Содержит витамины С, группы В, РР, сахар, клетчатку, эфирное масло, органические кислоты, соли натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа. Редьку употребляют тертую в свежем виде со сметаной, с растительным маслом, квасом, с добавлением тертой моркови. Из редьки вырезают красивые украшения для оформления блюд. Своей неповторимой легкостью, белизной, нежностью отличаются цветы — розы, лилии, ромашки и др., которые вызывают восхищение, радость. Наряду с эстетическим наслаждением, они повышают аппетит, улучшают пищеварение.

Редис — ранний весенний плод, оказывает влияние на организм во время авитаминоза. Используется в свежем виде со сметаной, растительным маслом, уксусом, майонезом, с другими овощами (огурцами, луком) и т. д. При заболеваниях желудочно-кишечного тракта, печени, почек, подагре употребление редиса не рекомендуется.

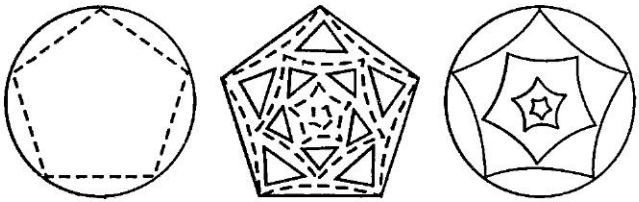
ГЛАДИОЛУС

1. Длинную редьку или редис моем, очищаем, нарезаем на отдельные брусочки длиной от 3 до 8 см.
2. В полученных брусочках с боков отрезаем по его длине три равные отрезка наискосок вниз.
3. На местах среза, сверху, обрезаем по кругу заготовку, придавая округлую форму, и вырезаем тонкие, удлиненные лепестки, не дорезая до основания 2–5 мм.
4. Между лепестками вырезаем полученный треугольник, подготавливая место для следующего ряда трех лепестков.
5. В середине обрезаем по кругу остроугольные отрезки и вырезаем тонкие тычинки.
6. Опускаем в холодную воду для уплотнения лепестков. С помощью ножниц можно вырезать лепестки гофрированными.
7. Накалываем отдельные цветы на деревянные бутербродные палочки, затем в подготовленный стебель гладиолуса и добавляем зелень из зеленого лука.



РОЗЫ ИЗ РЕДЬКИ И РЕДИСА

1. Отбираем редьку или редис круглой, приплюснутой формы, без повреждений, моем, обсушиваем.
2. С боковых сторон отрезаем равномерные отрезки, увеличивая угол среза к основанию овоща.
3. Полученным срезам придаем округлую форму лепестка и срезаем тонкой пластинкой лепесток, не дорезая до основания 2–5 мм.
4. Вырезаем и удаляем отрезки между полученными лепестками, подготавливая место для следующего ряда лепестков.
5. Затем снова придаем срезам округлую форму и вырезаем следующий ряд лепестков и т. д. до центра овоща.
6. В центре розы лепестки вырезаем по кругу.
7. Опускаем в холодную воду на 20 мин для уплотнения лепестков и оформляем блюда или составляем цветочные композиции.



БЛЮДА ИЗ РЕДИСА И РЕДЬКИ

Редис натуральный

Отбирают ровный неповрежденный редис одинакового размера. Моют, обрезают ботву, оставляя 2 см, и отрезают корень.

Укладывают на мелкие тарелки, дополняя зелень (салат, петрушку, укроп, лук зеленый и др.) букетами. Отдельно подают соль.

Белый редис с растительным маслом

Редис моют, очищают от кожицы, мелко нарезают или натирают на крупной терке, добавляют измельченную зелень, зеленый лук, посыпают солью, перцем, заправляют растительным маслом.

Так же можно приготовить редьку, только ее сначала солят, для удаления горечи.

Салат из редиса со сметаной

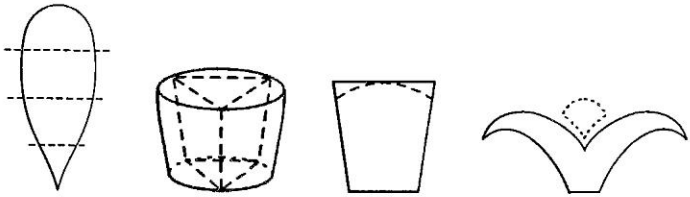
Красивый редис тонко нарезают, белый предварительно очищают от кожицы, мелко нарезают зелень, солят, заправляют сметаной (можно майонезом) и перемешивают. Если добавить нарезанное отварное яйцо, салат приобретет приятный нежный запах. Можно добавить сок лимона.

Салат укладывают горкой на листья салата, украшают фигурно нарезанными редисом, яйцом, зеленым луком, веточками зелени.

НА ЗАМЕТКУ

- Редьку перед заправкой сметаной, майонезом или растительным маслом солят для удаления горечи и сливают полученный при этом сок.
- Редьку лучше натирать на терку, а редис тонко нарезать кольцами и полукольцами.
- Цветы легче вырезать из белой редьки, чем из черной, так как она плотнее.
- Натуральный редис с зеленью подают непосредственно перед употреблением, сбрызнув водой.
- С редиса красного, розового кожицу не снимают, чистят только белый.
- Приятный, необычный вкус салату из редиса придадут молотые грецкие орехи.
- Салаты из редиса заправляют непосредственно перед подачей.

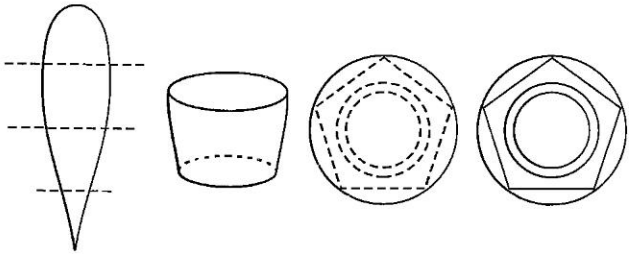
6. Опускаем в холодную воду для уплотнения лепестков. С помощью ножниц, можно вырезать лепестки гофрированными.
7. Накалываем отдельные цветы на деревянные бутербродные палочки, затем на подготовленный стебель гладиолуса или украшают блюда отдельными цветами, добавляя зелень из зеленого лука.



НАРЦИСС

Вырезают из свежей, отварной и соленой моркови.

1. Морковь среднего размера нарезают на равные отрезки длиной 3 см.
2. С боковой части заготовки отрезаем пять равномерных отрезков.
3. Полученным срезам придаем округлую форму и срезаем пять тонких пластинок-лепестков, не дорезая до основания 2–5 мм.
4. Срезаем по кругу в виде спирали излишнюю мякоть, придавая форму невысокого цилиндра, удаляя изнутри мякоть.
5. Укладываем на блюдо, дополняем зеленью или используем для составления овощного букета.



ЦВЕТОК-ОГОНЕК

Вырезают из свежей, отварной и соленой моркови.

1. Морковь нарезаем отдельными брусочками длиной 3 см.
2. С боковой части отрезаем 4 отрезка.
3. На месте среза нарезаем тонкие пластинки-лепестки, на которых вырезаем ножницами треугольный рисунок.

ПОМИДОРЫ

ПОМИДОРЫ

РЕДЬКА, РЕДИС

РЕДЬКА, РЕДИС

МОРКОВЬ

ОГУРЦЫ

ОГУРЦЫ

СВЕКЛА, КАПУСТА

4. Между полученными лепестками вырезаем по кругу мякоть и снова вырезаем остроугольные лепестки и т. д. Аналогично вырезаем бутоны из узкой нижней части моркови.
5. Украшаем блюда или используем цветы для составления овощных букетов.

БЛЮДА ИЗ МОРКОВИ

Салат из сырой моркови с чесноком

На 200 г моркови: 70 г майонеза, 1 зубок чеснока, соль, перец по вкусу.

Сырую морковь очищают, моют, натирают на крупную терку, солят, перчат, добавляют тертый чеснок, заправляют майонезом и перемешивают.

Украшают фигурно нарезанной морковью, зеленью.

Салат из сырой моркови с сахаром.

Морковь натирают на мелкую терку, заправляют сметаной и сахаром по вкусу.

Салат из сырой моркови с фруктами

Морковь натирают на мелкую терку, яблоки и другие фрукты на крупную терку. Заправляют сметаной, йогуртом, добавляют сахар или сахарную пудру, перемешивают.

Морковь в масле

На 200 г моркови: 15 г сливочного масла, 5 г сахара, 2 г муки, соль по вкусу.

Морковь нарезают кубиками или дольками, припускают с небольшим количеством бульона или воды. Добавляют муку, заправляют сливочным маслом, кладут соль и сахар и прогревают до готовности.

Морковь с рисом

На 150 г моркови: 20 г сливочного масла, 25 г риса, 50 г молока, зелень, соль по вкусу.

Морковь нарезают кружочками, укладывают в посуду, добавляют промытый рис, масло, заливают молоком или водой и припускают до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью.

Котлеты морковные

На 150 г моркови: 30 г молока, 1 яйцо, 15 г манной крупы, 15 г сухарей, 20 г топленого масла, 15 г соуса.

Нарезанную крупными кусками морковь припускают в небольшом количестве воды, затем измельчают на мясорубке. Добавляют молоко, масло и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят манную крупу, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Варят 10–15 мин, добавляют яйцо, соль, перемешивают и охлаждают. Из полученной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, жарят на масле.

Подают со сметаной или молочным соусом.

Запеканка из моркови с творогом

На 200 г моркови: 100 г творога, 15 г манной крупы, 1–2 яйца, 15 г масла или маргарина, 5 г сухарей, 30 г сметаны, 75 г соуса.

Нарезанную крупными кусками морковь припускают в небольшом количестве воды, затем мелко рубят, пропускают через мясорубку, укладывают в посуду, нагревают до кипения. Тонкой струйкой вводят манную крупу, тщательно перемешивая. Соединяют с протертым творогом, добавляют яйца, сахар, соль и перемешивают. Полученную массу укладывают на противень, смазанный жиром, разравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовке. Подают со сметаной или молочным соусом.

Запеканка из моркови и фасоли

На 200 г моркови: 50 г фасоли, 15 г сливочного масла, 1 яйцо, 35 г сметаны, 5 г сухарей.

Морковь мелко нарезают и припускают. Фасоль варят отдельно и протирают. Массы соединяют, добавляют яйцо, масло, соль, перемешивают и выкладывают на противень, смазанный сметаной, наносят ложкой рисунок и запекают в духовке. Подают со сметаной.

Морковь тушеная

На 200 г моркови: 15 г сливочного масла или маргарина, 100 г соуса, 5 г сахара, соль по вкусу.

Морковь нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают с маслом, добавляют белый соус и тушат при слабом кипении. Заправляют солью и сахаром.

Пудинг из моркови

На 150 г моркови: 30 г молока, 15 г манной крупы, яйцо, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 15 г сухарей, 30 г сметаны.

Морковь мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды, вводят заваренную на молоке густую манную кашу, сахар, соль, масло, яичный желток и осторожно — взбитый белок. Перемешивают и выкладывают массу на противень, смазанный жиром и слегка посыпанный сухарями. Запекают в духовке со сметаной.

НА ЗАМЕТКУ

- При варке морковь опускают в холодную воду, добавляют уксус или лимонную кислоту, чтобы она не потеряла цвет. Морковь должна быть покрыта водой на 1 см.
- Длинную морковь лучше тушить, так как она варится долго.
- Позеленевшую морковь обрезают, так как она содержит вредный для организма солонин.
- Отварную морковь хранят без воды, в целлофановом пакете в холодильнике.
- Очищенную и нарезанную свежую морковь сразу употребляют в пищу, или накрывают влажной салфеткой.
- Украшения из соленой и маринованной моркови хранят в рассоле.

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА ИЗ ОГУРЦОВ

Свежие, маринованные, соленые огурцы играют большую роль в питании человека. Сегодня ни один стол не обходится без соленых или маринованных огурцов. Хорошо приготовленные мясные и рыбные блюда во многом проигрывают, если к ним не подать соленья. Обладая приятным, нежным вкусом, ароматом, с мелкими семенами и тонкой кожицей огурцы в свежем виде не только украшают блюда, но и повышают питательную ценность. Они дополняют основные блюда, повышают их вкусовые качества.

Огурцы способствуют обмену веществ и лучшему усвоению пищи, так как они являются источником воды, сахара, клетчатки, минеральных солей, витамина С, эфирных масел.

Огурцы нашли широкое применение в кулинарии в течение всего года: для салатов, гарниров, различных блюд, а также для украшения.

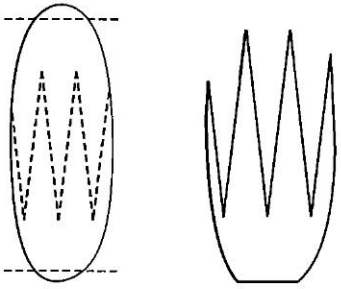
Из огурцов простым небольшим кухонным ножом вырезают лилии, колокольчики, заборчики, гусиные лапки, листики, кружочки и др.

Для нарезки берут ровные, средние по размеру огурцы, «зеленец», плотные соленые или маринованные огурцы. Украшения из огурцов дополняют веточками зелени петрушки, укропа, листьями салата и др.

Блюдо украшают таким образом, чтобы основной продукт не был слишком закрыт украшениями.

ЛИЛИЯ ИЗ ОГУРЦА

1. По центру овоща острым ножом производим глубокие вертикальные треугольные надрезы до центра — сверху до низу, не дорезая до основания овоща 3–5 мм.
2. Разделяем заготовку на две половинки — нижнюю и верхнюю.
3. Полученные остроугольные лепестки разрезаем несколько раз на тонкие пластинки поперек лепестка.
4. Затем опускаем в холодную воду для уплотнения лепестков на 15–20 мин.



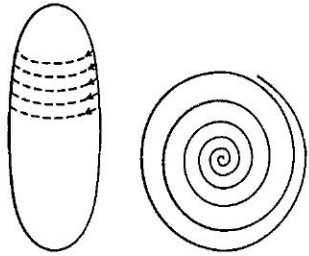
Лилией оформляют холодные закуски, сложные гарниры ко вторым блюдам, крупные кулинарные изделия.

СПИРАЛЕВИДНЫЙ ЦВЕТОК

Вырезают из свежих и маринованных огурцов.

1. Под углом 45° срезаем верхнюю часть огурца в виде спирали.
2. Нарезаем спираль правой рукой, левой одновременно поворачиваем огурец вокруг своей оси и срезаем до середины или по всей длине овоща.
3. Разворачиваем спираль в обратную сторону, чтобы начало среза располагалось в середине цветка.
4. В центр цветка можно положить ягоды калины, горошину и др.

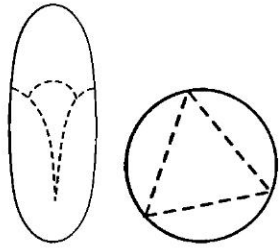
Оформляют холодные блюда и закуски, а также вторые блюда со сложным гарниром с добавлением зелени.



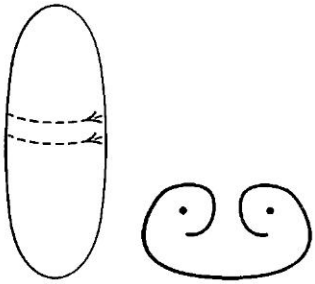
ТРЕХЛЕПЕСТКОВЫЙ ЦВЕТОК

1. Цветок вырезаем из верхней и нижней части огурцов среднего размера.
2. Отрезаем с боковых сторон три равно удлиненных отрезка.
3. На месте среза вырезаем три тонких лепестка, не дорезая до основания 2–3 мм. В середине удаляем мякоть.
4. Полученный цветок в середине отрезают конусовидным разрезом. В середину можно вставить тычинки на бутербродных палочках.

Оформляем блюдо с добавлением зелени.

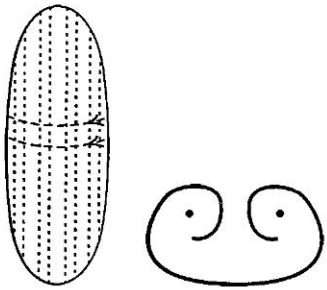


КОЛОКОЛЬЧИКИ



1. Ножом под углом 45° срезаем в виде спирали верхний слой огурца толщиной 1–2 мм.
2. Затем продолжаем срезать второй слой спирали.
3. Полученную спираль раскручиваем в обратную сторону и получаем две конусовидные чашечки, в середину которых укладываем смородину, калину, кусочки моркови или лука.

КОЛОКОЛЬЧИК КАРБОВАННЫЙ

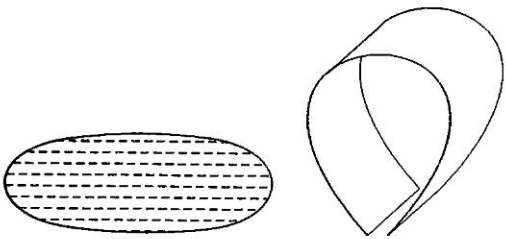


1. По всей длине овоща ножом вырезаем бороздки глубиной и шириной 2–3 мм, через равные промежутки — карбование.
2. Ножом под углом 45° срезаем в виде спирали верхний слой огурца толщиной 1–2 мм.
3. Затем продолжаем срезать второй слой спирали.
4. Полученную спираль раскручиваем в обратную сторону и получаем две конусовидные чашечки, в середину которых укладываем смородину, калину, кусочки моркови или лука.

ПЛАСТИНКИ

Нарезают из сырых, малосольных и соленых огурцов.

1. Вдоль огурца, по всей его длине нарезаем длинные пластинки толщиной 2–3 мм.
2. Осторожно, согнув пополам полученные отрезки-пластинки, укладываем пластинки при украшении блюда в виде бантиков, заборчиков или букетом.
3. Дополняем пластинки из огурца другими фигурно нарезанными овощами и зеленью.

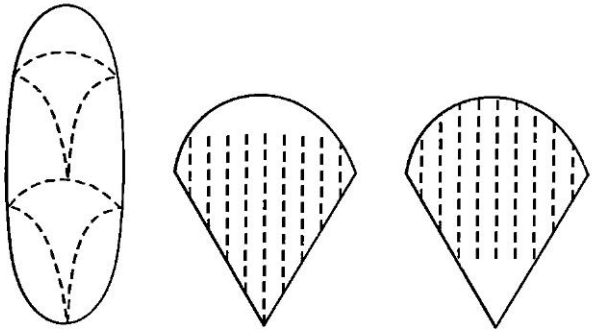


ВЕЕР ОСТРОУГОЛЬНЫЙ И ПОЛУКРУГЛЫЙ

Нарезают из сырых, малосольных и соленых огурцов.

1. Срезаем с поверхности огурца отрезки, как показано на рисунке.
2. Полученные отрезки нарезаем тонкими вертикальными пластинками, не дорезая до круглого края 2–3 мм.
3. Слегка придавливаем сверху ножом или пальцами рук, придаем форму веера.
4. Опускаем в холодную воду на 20–30 мин для уплотнения изделия.

Полукруглый веер нарезается аналогично, только разрезают вертикальными надрезами круглую часть отрезков, не дорезая 2–3 мм до остроугольного края.



БЛЮДА ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Салат из свежих огурцов

Огурцы нарезают кружочками, лук и болгарский перец полукольцами, зелень петрушки, укропа мелко шинкуют, заправляют салатной заправкой, сметаной или майонезом. Можно добавить мелко нарезанное отварное яйцо. Все перемешивают, солят, посыпают перцем по вкусу, выкладывают в вазу или салатницу и украшают фигурно нарезанным огурцом, яйцом и зеленью.

Огурцы с горчицей

Огурцы среднего размера моют, разрезают вдоль пополам, наносят на полученные половинки горчицу с солью, украшают зеленью.

Огурцы натуральные

Отбирают небольшие ровные огурцы. Обрезают с двух сторон и укладывают на мелкие тарелки, дополняют зелень.

Красивое блюдо будет, если огурцы фигурно нарезать веером, кружочками, звездочками, сверху посыпать солью и перцем. Это создает определенные удобства при употреблении их в пищу.

Огурцы с чесноком

Отбирают небольшие плотные ровные огурцы, моют в проточной воде, очищают, разрезают вдоль пополам и смазывают смесью из измельченного чеснока с растительным маслом и тертым хреном из расчета на 15г чеснока — 1 ч. ложка растительного масла и 1 ч. ложка хрена.

Укладывают фигурно нарезанным огурцом, зеленью.

Малосольные огурцы

Отбирают небольшие огурцы, тщательно промывают под проточной водой.

Затем подготавливают (моют и нарезают) необходимую для засолки зелень — листья хрена, смородины, вишни — для крепости, малины, укропа, нарезанный ломтиками лук, чеснок.

На дно эмалированной или стеклянной посуды укладывают подготовленную зелень, на нее огурцы, затем снова слой зелени и огурцы и т. д.

Заливают подготовленные огурцы теплой кипяченой водой, заправленной смесью 1 ч. л. соли на 1 л воды, на 3 см выше уложенных продуктов. Оставляют на 3–5 дней без холодильника.

Используют как самостоятельное блюдо и гарнир.

НА ЗАМЕТКУ

- В салаты из мяса и рыбы лучше добавлять мелко нарезанные маринованные огурцы.
- Для салатов овощи должны быть только свежими.
- Готовить закуски следует по необходимости.
- При приготовлении закусок следует строго соблюдать правила личной гигиены, так как продукты не подвергаются тепловой обработке.

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА ИЗ СВЕКЛЫ

Свекла широко используется как в России, так и в других странах. В свекле содержатся белки, клетчатка, сахар, витамины С, Р, минеральные соли, органические кислоты. Для приготовления блюд используют корнеплод и молодую ботву. Из свеклы готовят салаты, винегреты, икру, гарниры, первые блюда, ее варят, тушат, запекают, маринуют, солят, сушат. Очень полезна свекла в свежем виде, с добавлением мелко рубленных орехов, тертого чеснока, моркови, яблок, изюма и др.

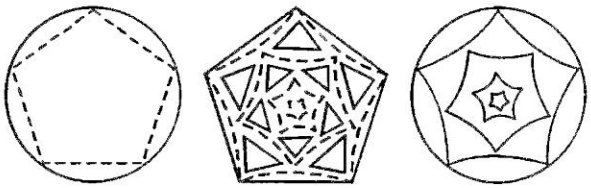
Для салатов свеклу лучше запекать в духовке в кожуре. При варке, чтобы она не потеряла цвет, добавляют лимонную кислоту или уксус. Для сохранения приятного вкуса свеклу лучше варить без соли и отдельно от других овощей.

Из отварной свеклы вырезают различные украшения — розы, георгины, гладиолусы и др. для оформления блюд, составления цветочных комбинаций для выставок, банкетов, витрин. Хранят нарезанные украшения в целлофановом пакете в холодильнике.

Нарезанные украшения из свежей свеклы можно сжарить во фритюре или запечь в духовке. Для украшения блюд свеклу отваривают в кожуре, закладывая в холодную подкисленную воду (лимонная кислота или уксус), доводят до кипения, варят на слабом огне в течение часа, или запекают в кожуре в духовке. При оформлении используют различную зелень.

РОЗА ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ

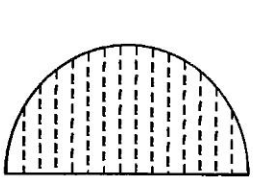
1. Отбираем свеклу небольшого размера круглой приплюснутой формы, отвариваем, охлаждаем.
2. С боковых сторон отрезаем равномерные отрезки, увеличивая угол среза к основанию овоща.
3. Полученным срезам придаем округлую форму лепестка и срезаем тонкой пластинкой лепесток, не дорезая до основания 2–5 мм.
4. Вырезаем и удаляем отрезки между полученными лепестками, подготавливая место для следующего ряда лепестков.
5. Затем снова придаем срезам округлую форму и вырезаем следующий ряд лепестков и т. д. до центра овоща.
6. В центре розы лепестки вырезаем по кругу.



7. Храним в холодильнике в целлофановом пакете или во влажной салфетке до оформления блюд.

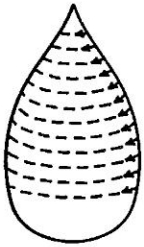
СКЛАДНАЯ РОЗА

1. Отбираем круглую свеклу небольшого размера, отвариваем, охлаждаем.
2. Разрезаем свеклу пополам и каждую половинку нарезаем тонкими вертикальными полосками.
3. Крайние, самые маленькие отрезки-пластинки укладываем навстречу друг другу, затем вокруг располагаем остальные отрезки-пластинки.
4. Полученную заготовку, придерживая руками с обеих сторон, переносим на блюдо, расправляем, придавая форму розы.
5. Вокруг розы укладываем зелень или огурцы, фигурно нарезанные веером.
6. Если складная роза подается как самостоятельное блюдо, то ее сверху поливают салатной заправкой или отдельно подают сметану, майонез.



КОЛОКОЛЬЧИКИ ИЗ СВЕКЛЫ

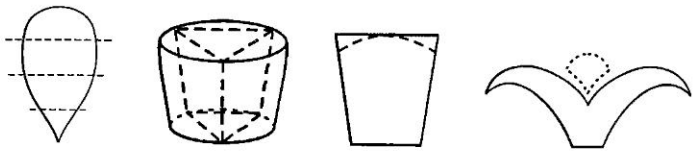
1. Ножом под углом 45° срезаем в виде спирали верхний слой длинной свеклы 1–2 мм.
2. Затем продолжаем срезать второй слой спирали.
3. Полученную спираль раскручиваем в обратную сторону и получаем две конусовидные чашечки, в середину которых укладываем кружочки тонко нарезанного лука или моркови.



ГЛАДИОЛУС

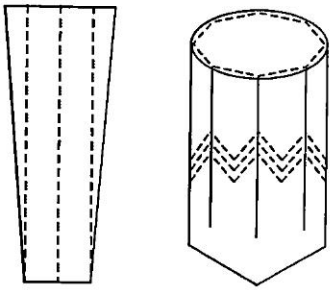
1. Для нарезки отбираем длинные экземпляры отварной свеклы и разрезаем на отдельные брусочки 3–5 см.
2. В полученных брусочках с боков отрезаем по его длине три равные отрезка наискосок вниз.
3. На местах среза, сверху, обрезаем по кругу заготовку, придавая округлую форму, и вырезаем тонкие, удлиненные лепестки, не дорезая до основания 2–5 мм.

4. Между лепестками вырезаем полученный треугольник, подготавливая место для следующего ряда лепестков.
5. В середине обрезаем по кругу остроугольные отрезки и вырезаем тонкие тычинки.
6. С помощью ножниц можно вырезать лепестки гофрированными.
7. Накалываем отдельные цветы на деревянные бутербродные палочки, затем на подготовленный стебель гладиолуса или украшаем блюда отдельными цветами, добавляя зелень из зеленого лука.



КОЛОКОЛЬЧИКИ МНОГОЛЕПЕСТКОВЫЕ

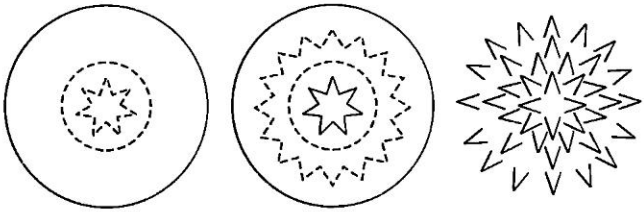
1. С отварной свеклой длинной формы с боков по всей длине отрезаем равные отрезки.
2. С полученного многоугольника срезаем остроугольные лепестки, не дорезая до основания 2–5 мм, и отрезаем от основной заготовки внутри цветка.
3. В середину цветка укладываем круглые вырезанные из яйца или лука небольшие шарики или тычинки и др.
4. На месте срезанного цветка вырезаем следующий и т. д.
5. Украшаем холодные закуски, используем как сложный дополнительный гарнир, накалываем на зеленые веточки для выставок и составления цветочных композиций.



ГЕОРГИН ИЗ СЫРОЙ ИЛИ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ

1. Отбираем свеклу круглой приплюснутой формы.
2. Начиная с сердцевины свеклы вырезаем первый ряд лепестков.
3. После нарезки каждого ряда лепестков под ними вырезаем излишнюю мякоть в виде спирали. На месте срезов вырезаем очередной ряд остроугольных лепестков в шахматном порядке и т. д.

4. Украшаем салаты, винегреты или составляем овощные букеты, накалывая цветы на зеленые веточки.



СВЕКОЛЬНАЯ ФАНТАЗИЯ

Банкеты, выставки, витрины оформляют различными цветами из отварной и сырой свеклы. Для ваз, подставок, кувшинов используют фигурно нарезанные тыкву, кабачки.

Украшения из свеклы можно красиво уложить на различных мелких тарелках, круглых, овальных и других форм блюдах, положив на них листья зеленых салатов, фигурно нарезанные листья капусты, зелени укропа, петрушки и др., посыпав сверху мелкой солью и сбрызнув различными растительными маслами.

БЛЮДА ИЗ СВЕКЛЫ

Свекла с чесноком

Винегретную свеклу отваривают с добавлением лимона, дают остыть, натирают на крупной терке, посыпают солью, перцем, заправляют тертым чесноком, майонезом. Перемешивают, укладывают горкой на листья салата, украшают фигурно нарезанной свеклой, зеленью.

Свекла тушеная

На 200 г свеклы: 25 г лука, 10 г сливочного масла, 50 г соуса.

Сваренную в кожице свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют поджаренный лук, сметанный соус и тушат 20 минут.

Свекла фаршированная

На 200 г свеклы: 50 г овощей, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 10 г сухарей, 30 г сметаны, 50 г соуса.

В отваренной в подсоленной воде свекле удаляют ложкой середину мякоти и наполняют фаршем. Для фарша: пассеруют нарезанные соломкой морковь, лук, петрушку. Добавляют мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо и рис, солят, перемешивают. Фаршированную свеклу укладывают на смазанный жиром противень, посыпают сухарями и тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают в духовке. Подают со сметаной, томатным и луковым соусом.

Свекла, запеченная с яйцом

На 150 г свеклы: 8 г муки, 10 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г сметаны.

Отварную свеклу очистить, нарезать крупными кусками, запанировать в муке, обжарить на сливочном масле, уложить на сковороду, залить смесью сметаны с сырым яйцом и запечь в духовке.

Салат из сырой свеклы

Свеклу натирают на пластмассовой мелкой терке, добавляют тертую морковь, яблоки, рубленую зелень, немного чеснока (можно и без него), жареные измельченные подсолнечные семечки, изюм. Заправляют солью, перцем, растительным маслом.

Котлеты из свеклы

В свекольное пюре добавляют 1 яйцо, пассерованный лук и овощи, солят, перчат, перемешивают и формуют котлеты. Панируют в муке или сухарях и обжаривают на сковороде с раскаленным жиром. Подают со сметаной.

Свекла в молочном соусе

На 200 г свеклы: 10 г сливочного масла, 50 г соуса.

Свеклу очищают, нарезают ломтиками, припускают в небольшом количестве воды и сливочного масла, заправляют молочным соусом и отваром из свеклы.

НА ЗАМЕТКУ

- Свеклу опускают в холодную воду и варят в подкисленной воде (с добавлением уксуса или лимонной кислоты) для сохранения цвета.
- Для салатов следует использовать винегретную свеклу, так как она имеет нежную, с приятным запахом, ярким цветом, сладкую мякоть.
- Готовить свеклу надо в эмалированной посуде, так как в железной посуде она теряет цвет.
- Мелкая свекла быстрее варится, если ее залить холодной водой, довести до кипения, слить кипяток, залить холодной водой и оставить до полного остывания. Так у нее вкус нежнее и кожица легко снимается руками.
- Отварную нарезанную мелкими кубиками свеклу перед смешиванием с другими овощами винегрета заправляют растительным маслом, что придает винегрету красивый, аккуратный, не размазанный цвет.

УКРАШЕНИЯ ИЗ КАПУСТЫ

Капуста обладает высокими вкусовыми качествами и лечебными свойствами. Она содержит необходимые для организма витамины группы В, С, К, РР, углеводы, минеральные соли, наличие тартроновой кислоты препятствует ожирению. Капусту используют в свежем виде для приготовления супов, салатов, из нее готовят отварные, жареные, тушеные, запеченные гарниры для мясных, рыбных блюд.

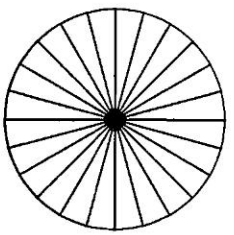
В салаты из свежей капусты добавляют рубленую зелень, тертую морковь, яблоки, клюкву, бруснику и др.

Нарезают капусту непосредственно перед употреблением. Чтобы снизить потери витаминов, ее следует хранить в темном, прохладном месте. Из маленькой белокочанной и краснокочанной капусты вырезают красивые астры для создания цветочных композиций, выставок, витрин, банкетов.

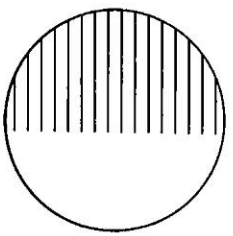
Из листьев капусты можно вырезать различной формы листья для оформления праздничных столов, различные вазочки для салатов и т. п.

ХРИЗАНТЕМА ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ И БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1. Отбираем небольшие кочаны, зачищаем, отрезаем плодоножку.
2. Сверху производим вертикальные надрезы до середины кочана (сначала на четыре, затем восемь, шестнадцать частей). Можно при нарезке использовать ножницы.
3. Опускаем в холодную воду на 30 мин, где она распускается.
4. Накалываем на зеленые веточки при составлении овощных букетов.



вид сверху



вид сбоку

КАПУСТНЫЕ ЛИСТЬЯ

Капустные листья отделяют от кочана. Вырезают листья определенной формы и шинкуют края листьев острым ножом. Затем опускают в холодную воду для изменения и уплотнения листьев. Можно вырезать круглые листья для салатов.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3
Фигурная нарезка из помидоров 4
Фигурная нарезка из редьки и редиса 9
Фигурная нарезка из моркови 14
Фигурная нарезка из огурцов 19
Фигурная нарезка из свеклы 24
Украшения из капусты 29

Серия «Без проблем»

Светлана Дмитриевна Черномурова

Украшение праздничного стола. Фигурная нарезка овощей простым ножом

Ответственный редактор: *Е. Бузаева*
Технический редактор: *А. Спивак*
Редактор: *Л. Акентьева*
Корректор: *Т. Анастасова*
Компьютерная верстка: *А. Петров*
Художник: *Ю. Ханукаева*

Сдано в набор 14.01.05 г. Подписано в печать 14.02.05 г.
Формат 84x108 1/16. Бумага тип. № 2.
Гарнитура Нимрод. Тираж 5000. Заказ № 2614.

Издательство «ФЕНИКС»
344082, г. Ростов-на-Дону, пер. Халтуринский, 80

Отпечатано с готовых диапозитивов в ФГУИПП «Курск».
305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109.

Черномурова Светлана Дмитриевна – преподаватель высшей категории профессионального образования, мастер художественной фигурной нарезки овощей и оформления блюд, автор книг – «Праздник на столе», «Бутербродные фантазии», «Блюда кубанской кухни», «Фигурная нарезка болгарского перца», «Фигурная нарезка отварного яйца», «Забытые рецепты».

ФЕНИКС

ISBN 5-222-05867-0

9 785222 058671